

A partager

- ❖ Planche de charcuterie 19€
- ❖ Planche de fromage 19€
- ❖ Planche mixte 28€

Les Plateaux Tapas

[36€] : Nems aux légumes, Brochettes de poulet au gingembre, Crème de champignons asiatique, Tempuras de Chou-fleur & Spicy Mayonnaise, Rillettes de Truite des Pyrénées, Salade, Tapas du jour

[88€] : 2x Nems aux légumes, Brochettes de poulet au gingembre, Crème de champignons asiatique, 2x Mini Bao Burger, Rillettes de Truite des Pyrénées, Churros de Carottes Gingembre, Camembert rôti, Coleslaw à l'asiatique, Salade verte, Patatas, 2x Tapas du jour

Tapas

- ❖ Demi-filet de canard Des Causses tranché, fumé au bois de hêtre, fleur de sel de Guérande et poivre du Vietnam 16€
- ❖ Nems aux légumes, sauce nuoc mam (2 nems) 5,5€
- ❖ Ribs de porc laqué au sésame 11€
- ❖ Dips de crème de champignons Asiatiques, Toast grillés 6€
- ❖ Tacos de Saïgon, pickles, « Pois-camole », herbes fraîches, Crevettes et Porc laqué (2 tacos) 14€
- ❖ Brochettes de poulet au gingembre (2 brochettes) 7€
- ❖ Brochettes de crevettes et champignons flambées au Mei Kuei Lu (2 brochettes) 8€
- ❖ Le Mini Bao Burger (Steak de Bœuf ou Végétal) 6,5€
- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux fruits de saison (80gr) 17€
- ❖ Camembert rôti au miel, ail, noix et thym et toasts grillés [Supp +3€ fumé au Chanvre] 11€
- ❖ Déclinaison de Truite des Pyrénées : Rillettes, Tartare de Truite, Gravlax 17€
- ❖ Poulpes et encornets grillés, sautés à la sauce d'huître, ciboulettes Thai 11€
- ❖ Tempuras de Chou-fleur & Spicy Mayonnaise 6,8€
- ❖ Rillettes de Truite des Pyrénées 6,5€
- ❖ Panier de patatas et mayonnaise maison au sésame noir 6€
- ❖ Coleslaw à l'asiatique 5€
- ❖ Bol de salade verte 4€
- ❖ Légumes croquants, Tzatziki fusion, Houmous de Betterave au Yuzu 11€
- ❖ Churros de carottes et gingembre, sauce miso et saté épicé 8€
- ❖ Tapas du soir 6,5€

Desserts

- ❖ Café ou Bulles (Coupe de Bulles du Domaine Gayrard) – Très gourmand 10,5€ / 14€
- ❖ Cake Cookie Dough au chocolat blanc & Chanvre, Pépites de chocolats 10€
- ❖ Poire pochée au thé vert et Sichuan, Glaçage framboise – Glace au poivre de Sichuan 10€
- ❖ Vacherin au Litchi, Chantilly au Mei Kuei Lu 8€
- ❖ Fondant au chocolat, Glace au sésame noir 9€
- ❖ Boule de glace (1/2/3) – Glace des Alpes – Maître Artisan Glacier 3,5€ / 6,5€ / 9€
Vanille, Chocolat, Fraise, Sésame noir, Poivre de Sichuan, Mangue, Coco, Yuzu

Prix nets – Service compris

L'intégralité de la carte est faite maison, sur place, et préparée tous les matins par notre Chef et sa brigade.

Instagram : CARTHEL_31 Facebook : CARTHEL